Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf dieses Funk-Grillthermometers. Mit diesem praktischen Thermometer werden Ihre Steaks jetzt immer genau auf den Punkt gebraten und auch die dicksten Stücke müssen nicht mehr zur Probe angeschnitten werden.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die darin enthaltenen Hinweise und Tipps, damit Sie dieses praktische Thermometer optimal nutzen können.

Lieferumfang

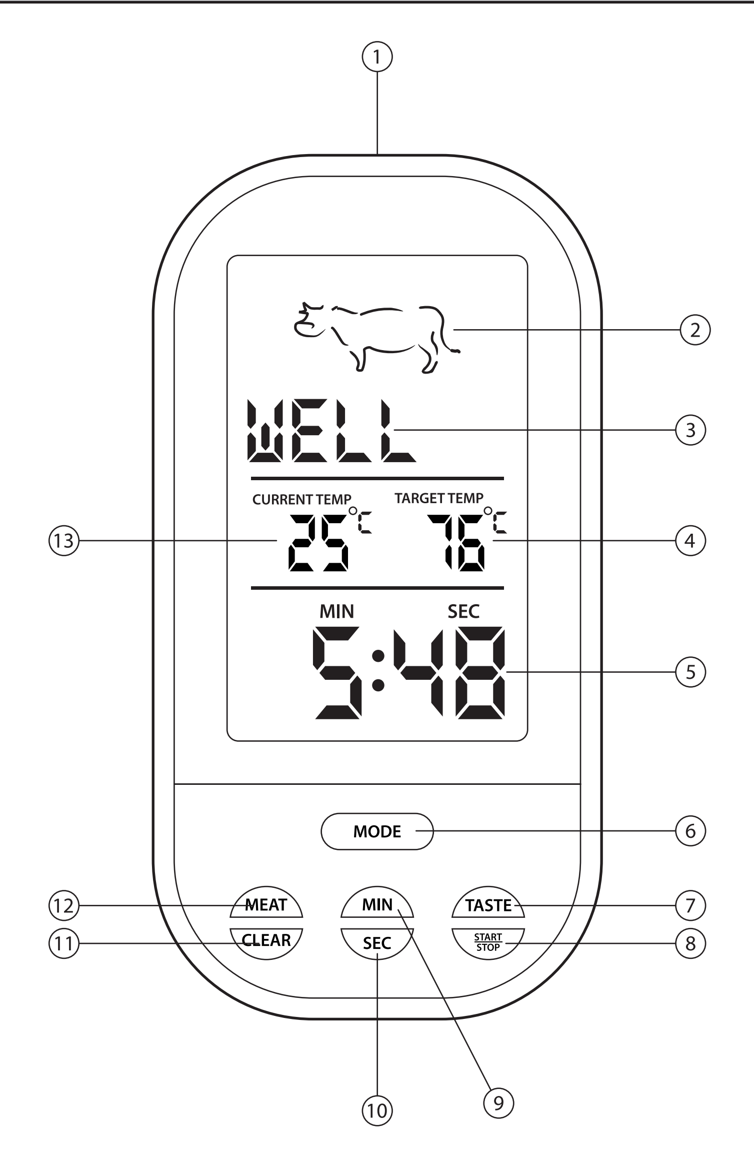
- Grillthermometer mit Temperaturfühler
- Display
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Stromversorgung des Thermometers: 3 V (2× AAA)
Stromversorgung des Displays: 3 V (2× AAA)
Frequenz: 433 MHz
Maximaltemperatur: 250 °C

PRODUKTDETAILS

1. LIGHT: Schalten Sie hier die Displaybeleuchtung ein.
2. Hier wird die gewählte Fleischsorte angezeigt.
3. Hier wird der gewählte Garzustand angezeigt.
4. Hier wird die voreingestellte Zieltemperatur angezeigt.
5. Hier wird eine Stoppuhr angezeigt.
6. MODE: Wechseln Sie hier zwischen der Anzeige in Celsius und in Fahrenheit.
7. TASTE: Wählen Sie hier den Garzustand aus.
8. START/STOP: Starten Sie hier die Stoppuhr.
9. MIN: Geben Sie hier die Minuten ein.
10. SEC: Geben Sie hier die Sekunden ein.
11. CLEAR: Löschen Sie hier eine Eingabe.
12. MEAT: Wählen Sie hier die Fleischsorte aus.
13. Hier wird die aktuelle Temperatur des Grillguts angezeigt.



VERWENDUNG

Vorbereitung

Öffnen Sie das Batteriefach an der Rückseite des Displays. Legen Sie zwei Batterien des Typs AAA ein. Beachten Sie dabei den Hinweis zur Polarität am Boden des Batteriefachs. Schließen Sie das Batteriefach wieder. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter neben dem Batteriefach auf ON.

Öffnen Sie das Batteriefach an der Unterseite der Thermometer-Schale. Legen Sie zwei Batterien des Typs AAA ein. Beachten Sie den Hinweis zur Polarität am Boden des Batteriefachs. Schließen Sie das Batteriefach wieder. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter neben dem Batteriefach auf ON.

Anwendung

Bereiten Sie das Grillgut vor. Sie können nun die voreingestellten Fleischsorten und die ihnen zugeordneten Garzeiten verwenden oder Ihre eigene Garzeit beziehungsweise Gartemperatur einstellen.

- **Verwendung der voreingestellten Garprogramme**
  Wählen Sie mit der Taste MEAT das richtige Grillgut aus. Sie haben die Wahl zwischen folgenden Fleischsorten:

	BEEF	Rindfleisch
	LAMB	Lammfleisch
	VEAL	Kalbfleisch
	HAMBURGER	Hamburger/Buletten
	PORK	Schweinefleisch
	TURKEY	Truthahn
	CHICKEN	Hühnerfleisch
	FISH	Fisch

Wählen Sie dann mit der Taste TASTE den gewünschten Garzustand aus. Sie haben die Wahl zwischen den Stufen blutig (Rare), rosa (Medium Rare), Medium, durch (Medium Well) und gut durch (Well Done).



HINWEIS:
Bei einigen Fleischsorten sind nicht alle Garstufen vorhanden, da diese unter Umständen gesundheitsgefährdend sein können.

Nun können Sie mit dem Grillen beginnen. Stecken Sie den Temperaturfühler in das Grillgut. Nehmen Sie dieses vom Grill, wenn das Funk-Grillthermometer meldet, dass die Zieltemperatur erreicht wurde. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden.

- **Eigene Werte eingeben**
  Stecken Sie den Temperaturfühler in das Grillgut. Halten Sie die Taste MODE gedrückt, bis die Zieltemperatur zu blinken beginnt. Verwenden Sie dann die Tasten MIN und SEC, um diese zu verändern: Drücken Sie MIN, um die Zieltemperatur zu erhöhen und SEC, um die Zieltemperatur zu verringern. Drücken Sie dann die Taste MODE, um diese Zieltemperatur zu speichern.
  Nehmen Sie das Grillgut vom Grill, wenn das Funk-Grillthermometer meldet, dass die aktuelle Temperatur die Zieltemperatur erreicht hat. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden.

Die Stoppuhr verwenden
Drücken Sie die Taste START/STOP, um die Stoppuhr zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Stoppuhr anzuhalten. Drücken Sie anschließend die Taste CLEAR, um die Anzeige wieder auf Null zu setzen.

Sie können die Stoppuhr auch als Countdown-Timer verwenden. Stellen Sie dazu erst mit den Tasten MIN und SEC die gewünschte Zeit ein und starten Sie den Countdown mit der Taste START/STOP. Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.



HINWEIS:
Sie können das Grillthermometer auch für Braten im Backofen verwenden, wenn Sie nur den Temperaturfühler in den Backofen leiten.

Reinigung
Reinigen Sie den Temperaturfühler des Grillthermometers mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an das Kabel oder in das Gerät dringt. Reinigen Sie das Display vorsichtig mit einem feuchten Tuch.

Sicherheitshinweise
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig
- Führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Wichtige Hinweise zu Batterien und deren Entsorgung
Batterien gehören NICHT in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zur fachgerechten Entsorgung zurückzugeben.
Sie können Ihre Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde abgeben oder überall dort, wo Batterien der gleichen Art verkauft werden.

- Akkus haben eine niedrigere Ausgangsspannung als Batterien. Dies kann in manchen Fällen dazu führen, dass ein Gerät Batterien benötigt und mit Akkus nicht funktioniert.
- Bei Geräten mit Akku-Ladefunktion dürfen NUR AKKUS (aufladbare Batterien) eingelegt werden. Prüfen Sie unbedingt vor dem Laden, ob sich im Batteriefach tatsächlich Akkus und keine Batterien befinden.
- Normale Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden. Achtung Explosionsgefahr!
- Verwenden Sie immer Batterien desselben Typs zusammen und ersetzen Sie immer alle Batterien im Gerät zur selben Zeit!
- Verwenden Sie niemals gleichzeitig Akkus und Batterien in einem Gerät. Das kann zur Überhitzung der Batterien und zu Fehlfunktionen am Gerät führen.
- Achten Sie unbedingt auf die richtige Polarität der Akkus oder Batterien. Falsch eingesetzte Akkus oder Batterien können zur Zerstörung des Gerätes führen - Brandgefahr.
- Versuchen Sie nicht, Batterien oder Akkus zu öffnen und werfen Sie Batterien nicht in Feuer.
- Batterien, aus denen Flüssigkeit austritt, sind gefährlich. Berühren Sie diese nur mit geeigneten Handschuhen.
- Batterien gehören nicht in die Hände von Kindern.
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzen.

Konformitätserklärung
Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3183 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und der R&TTE- Richtlinie 99/5/EG befindet.

Leiter Qualitätswesen
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
26. 09. 2014

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (FAQ, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3183 ein.



Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de ce thermomètre alimentaire sans fil. Avec ce produit pratique, vos steaks sont toujours cuit comme vous le désirez et même les gros pavés n'on pas besoin d'être coupés pour vérifier la cuisson à l'intérieur.

Afin d'utiliser au mieux votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

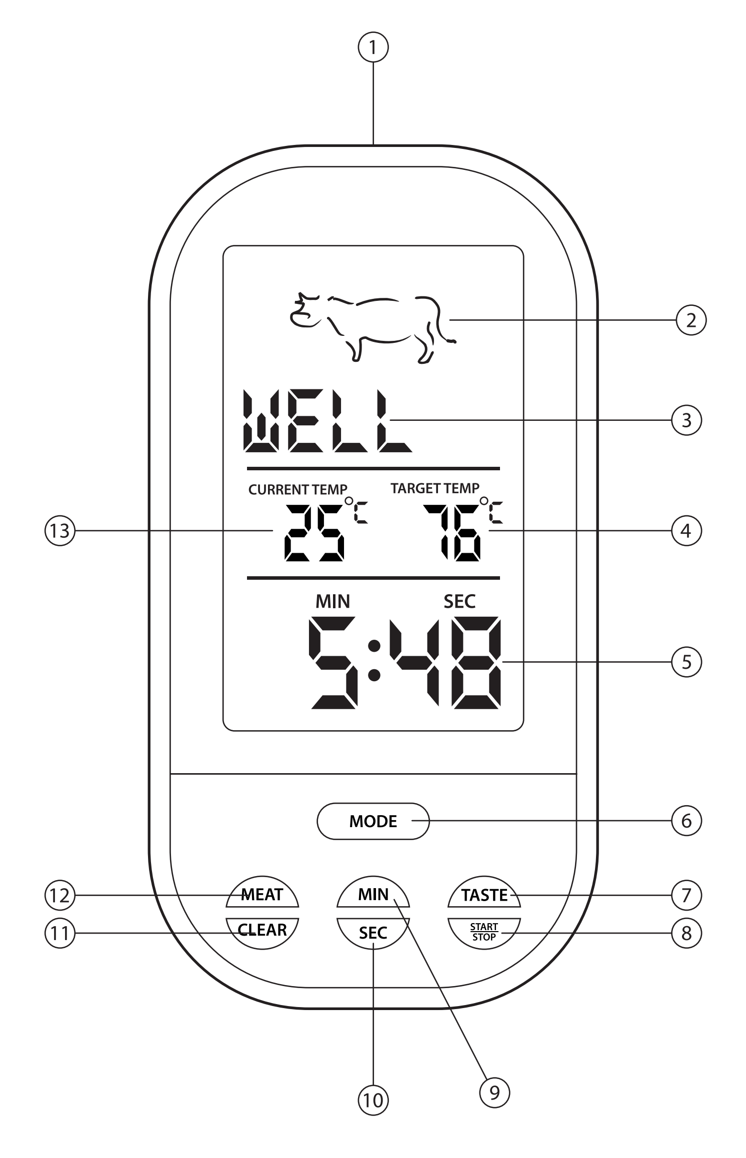
- Thermomètre alimentaire
- Ecran
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Alimentation thermomètre: 3 V (2× AAA)
Alimentation écran: 3 V (2× AAA)
Fréquence: 433 MHz

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. LIGHT: Allumer l'éclairage de l'écran.
2. Affiche le type de viande.
3. Affiche le type de cuisson.
4. Affiche la température cible.
5. Affiche le chronomètre.
6. MODE: Basculer entre les degrés Celsius et Fahrenheit.
7. TASTE: Choisir le type de cuisson.
8. START/STOP: Démarrer le chronomètre.
9. MIN: Saisir les minutes.
10. SEC: Saisir les secondes.
11. CLEAR: Effacer une saisie.
12. MEAT: Choisir le type de viande.
13. Affiche la température actuelle de la viande.



UTILISATION

Préparation

Ouvrez le logement pile à l'arrière de l'écran. Insérez deux piles AAA. Respectez les consignes de polarité inscrites dans le socle du logement. Refermez le logement piles. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur ON.

Ouvrez le logement pile du thermomètre. Insérez deux piles AAA. Respectez les consignes de polarité inscrites dans le socle du logement. Refermez le logement piles. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur ON.

Utilisation

Préparez votre viande. Vous pouvez utiliser les types de viandes et les temps de cuisson correspondants comme programmé ou régler le temps et une température de cuisson personnalisée.

- **Utilisation des programmes de cuissons préprogrammés**
  Choisissez le type de viande en appuyant sur la touche MEAT. Vous avez les choix suivants:

	BEEF	Boeuf
	LAMB	Agneau
	VEAL	Veau
	HAMBURGER	Boeuf haché
	PORK	Porc
	TURKEY	Dinde
	CHICKEN	Poulet
	FISH	Poisson

Appuyez sur la touche TASTE pour choisir le type de cuisson voulu. Vous avez le choix entre saignant (Rare), rose (Medium Rare), à point (Medium Well) et bien cuit (Well Done).



NOTE:
Pour certaines viandes, toutes les cuissons ne sont pas disponibles car elle pourraient être dangereuses pour la santé.

Vous pouvez commencer à griller votre viande. Enfoncez le thermomètre dans la viande. Retirez la viande du grill quand le thermomètre indique que la température cible est atteinte. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.

- **Cuisson personnalisée**
  Enfoncez le thermomètre dans la viande. Maintenez la touche MODE enfoncée jusqu'à ce que la température cible clignote. Utilisez ensuite les touches MIN et SEC pour les modifier: appuyez sur MIN pour augmenter la température cible et SEC pour diminuer la température cible. Appuyez ensuite sur la touche MODE pour enregistrer la température cible.
  Retirez la viande du grill quand le thermomètre indique que la température cible est atteinte. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.

Utiliser le chronomètre
Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le chronomètre. Appuyez à nouveau sur la touche pour suspendre le chronomètre. Appuyez enfin sur la touche CLEAR pour remettre e compteur à zéro.

Vous pouvez aussi définir un compte à rebours. Utilisez les touches MIN et SEC pour régler la durée voulue, puis démarrez le compte à rebours avec la touche START/STOP. Une alarme sonne quand le compte à rebours est écoulé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper l'alarme.



NOTE:
Vous pouvez aussi utiliser ce thermomètre dans un four en plaçant uniquement le capteur de température dans le four.

Nettoyage
Nettoyez le thermomètre à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle. Faites attention à ne pas mouiller le câble ou la base. Nettoyez l'écran avec un chiffon humide.

CONSIGNES IMPORTANTES

Consignes de sécurité

- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Conseils importants sur les piles et leur recyclage
Les piles ne doivent PAS être jetées dans la poubelle classique. Chaque consommateur est aujourd'hui obligé de jeter les piles utilisées dans les poubelles spécialement prévues à cet effet. Vous pouvez laisser vos piles dans les déchetteries municipales et dans les lieux ou elles sont vendues.

- Autant que faire se peut, utilisez l'appareil avec des piles alcalines plutôt que des accus qui délivrent parfois une tension trop faible.
- Pour les appareils avec fonction de rechargement des accus, utiliser uniquement des accus (pile rechargeable). Vérifiez que l'appareil contienne bien des accus et non des piles classiques avant chargement.
- Les piles normales ne doivent pas être rechargées. Risque d'explosion!
- N'utilisez que des piles du même type ensemble et remplacez-les toutes en même temps!
- Ne pas utiliser des accus et des piles en même temps. Risque de surchauffe.
- Respectez la polarité des accus et des piles. Un mauvais sens d'insertion peut mettre l'appareil en panne.
- Ne pas ouvrir les piles, ne pas les jeter au feu.
- Les piles dont s'échappe du liquide sont dangereuses. Ne les manipulez pas sans gants adaptés.
- Maintenez les piles hors de portée des enfants.
- Sortez les piles de l'appareil, si vous ne comptez pas l'utiliser pendant un long moment.

Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3183 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 1999/5/CE, concernant les équipements hertziens et les équipements terminaux de télécommunications, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Directeur Service Qualité

Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz